

ENTRÉES

CROUSTILLES DE POMME DE TERRE, 6

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC, 9

PIZZETTE AUX FROMAGES ET THYM, 7

RAVIOLI DE CREVETTES ET PÉTONCLES sur asperges, émulsion de champagne, 12

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ET CORNICIONS, toast de pain Poilane, 9

BRICK DE CENDRILLON au miel et basilic, 9

GRAVLAX DE SAUMON aux herbes salées du Bas-St-Laurent, rémoulade de fenouil, 10

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES sauce mangue et chilli doux, 12

SOUPES DU JOUR, 8

SALADES ET PLATS

CHÈVRE PAILLOT GRATINÉ, salade mesclun pistaches et échalotes frites, vinaigrette aux fraises, 17

SALADE DE CREVETTES ET CRABE DES NEIGES, avocat, pamplemousse et maïs doux, 18

BŒUF BRAISÉ AUX HARICOTS NOIRS, petit pain de maïs au cheddar fort, 18

TARTE FINE DE TOMATES ET COURGETTES aux anchois marinés, salade mélangée et pesto d'olives noires, 17

SALADE DE TOMATES KUMATO aux bocconcini, salade d'endives vinaigrette basilic, 18

RISOTTO AUX LÉGUMES et parmesan, croustilles de patate douce, 17

TARTINES

Nous grillons une tranche de pain au levain Poilane, large comme la main, épaisse comme le petit doigt, sur laquelle nous étalons une savoureuse préparation d'ingrédients saisonniers.

TARTINE BRUNCH, œufs pochés, saumon fumé, champignons, tomates rôties au four et basilic frais, 18

TARTINE CAPRESE, tomates rôties au four, mozzarella di bufala, ail rôti et basilic frais, 18

TARTINE POULET GRILLÉ, avec poivrons rouges, roquette, miel à la truffe et chèvre, 18

TARTINE CHAMPIGNONS SAUVAGES, avec aioli, oignons caramélisés, chèvre, laitue frisée et poireaux croustillants, 18

TARTINE CRABE BLT, aioli à l'estragon, avocat et pousse de cresson, 19

TARTINE THON ROUGE, tapenade d'olives noires, sauce vierge, 20

TARTINE CREVETTES DE MATANE, guacamole, salsa de tomates, haricots noirs et maïs à la coriandre, 19

TARTINE DE BŒUF GRILLÉ avec chèvre, champignons sauvages, sirop de pomme et érable, 19

TARTINE FISH N'CHIPS, sauce tartare, juliennes de pommes de terre frites, 18

TARTINE DE POULET GRILLÉ au chipotle, tartinade de mangue et coriandre, crème sûre au paprika, 18

TARTINE PROVENÇALE AUX COURGETTES ET TOMATES de champs rôties au thym et copeaux de parmesan, 17

TARTINE JARRET D'AGNEAU, humus à l'ail rôti et haricot vert sauté aux amandes, 20

TARTINE AU CIEL DE CHARLEVOIX, poires rôties au miel et graines de sésame, 17

DESSERTS

PUDDING DE PAIN POÏLANE CITROUILLE et chocolat blanc, 8

BAVAROIS NOIX DE COCO, salade d'ananas au citron Kaffir, 8

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT MATCHA, 8

SHORTCAKE FRAISES ET RHUBARBE sirop de gingembre, 8

MILLE FEUILLE AU CHOCOLAT GUAYAQUIL marmelade d'orange et canneberge, 8

VINS ROUGES

	verre	½ litre	bouteille
Domaine Tour du Pech** Cabernet-Merlot, Vin de pays d'Oc France 2008	10	28	41
Tosco IGT Sangiovese* Toscane 2008	11	32	47
Veramonte Merlot, Colchagua Chili 2008	11	32	47
Château Camplazens** Syrah France 2007	12	33	48
Aquinas* Pinot Noir Napa Valley États-Unis 2007	13	35	52
La Compagnie Des Papillons*** Domaine du Clot de l'Oum Côtes du Roussillon Villages Grenache, Carignan Bélesta, France 2007	15	42	63
Château Robin** Côtes de Castillon Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon France 2005	15	42	63

*IMPORTATIONS PRIVÉES DE SOCIÉTÉ ROUCET

**IMPORTATIONS PRIVÉES DE SÉLECTION CAVISTEE

***IMPORTATIONS PRIVÉES DE VINI-VINS

VINS BLANCS

	verre	½ litre	bouteille
Domaine Le Bosquet** Sauvignon Blanc France 2009	10	28	41
Saint-Clair Sauvignon blanc Marlborough Nouvelle-Zélande 2009	11	32	47
Masi, Masianco Pinot Grigio, Verduzzo Italie 2008	11	32	47
Domaine Des Aires Hautes*** Chardonnay Vin de pays d'Oc Languedoc, France 2008	12	33	48
Les Champs Royaux William Fèvre Chablis A.O.C. Bourgogne, France 2008	12	33	48
Smoking Loon* Viognier Californie 2007	12	33	48
Domaine François Mikulski*** Bourgogne Aligoté France 2008	13	35	52

LES VINS EN VERT SONT AGROBIOLOGIQUES.

**VINS MOUSSEUX
ET CHAMPAGNES**

	verre	bouteille
Pink Rosé mousseux Pinot Noir, Chardonnay Australie	10	41
Santi Nello Prosecco di Valdobbiadene Doc Spumante, Italie	11	44
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, France	25	125
Moët & Chandon Brut Impérial, France	25	125

VIN ROSÉ

	verre	½ litre	bouteille
Domaine Le Bosquet** Grenache, Syrah France 2009	10	28	41

BIÈRES

Adressez-vous à votre serveur pour connaître notre sélection

Bières locales	5
Bières importées	6

COCKTAILS HOLT

COSMOPOLITAIN Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de limette et canneberges	12
CANICHE BLEU Prosecco, triple-sec, curaçao bleu	
TROU D'UN COUP Rhum Malibu, limonade et thé glacé	
SAUTE D'HUMEUR Café expresso, Bailey's irish cream, liqueur de chocolat Godiva	
PICCADILLY Gin Bombay Sapphire, curaçao bleu, soda	
JET SETTER Vodka à la vanille, double expresso, sucre en morceaux	

BOISSONS

Jus d'oranges fraîchement pressées	5
Jus de pommes, betteraves et gingembre	5
Mimosa	10
Boissons gazeuses	3
Eau minérale	
La petite La grande	4 9
Thé glacé	4
Limonade glacée	4
Café Illy	3
Expresso	3
Cappuccino	4
Café latte	4
Thés Mariage Frères	3
Chocolat chaud	4
Matcha latte	5

Le café holt, un lieu privilégié pouvant accueillir vos événements privés ou professionnels (cocktails, anniversaires, séminaires, défilés de mode, soirées festives...).

Veillez vous informer auprès de notre hôtesse pour plus de détails.